Magret de pato con salsa de mangos y jengibre

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pato / magret: 4 Unidad

Guarnición I

Zanahoria: 2 g
Fondo oscuro de pato: 100 cc
Garam Masala: 1/2 cdita.
Apio: 2 Unidad

Guarnición II

Esparragos: 250 g
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto

Marinada

Ketchup: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 200 cc
Aceto balsámico: 50 cc
Salsa Inglesa: 2 cdas.

Salsa

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Mango: 2 Unidad
Fondo oscuro de pato: 200 cc
Jengibre rallado: 2 cdas.
Aceite De Maíz: 2 cdas.
Alcaparras: 20 g
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla de verdeo: 2 Unidad
Semillas De Coriandro: 1 cdita.
Garam Masala: 1/2 cdita.

Preparación de la Receta

Marinada

- En un bowl emulsione el aceite de oliva, el aceto balsámico, el *ketchup* y la salsa inglesa
- Reserve.

Salsa

- Corte la *cebolla* en rodajas gruesas.
- Ralle el **jengibre**.
- Machaque las semillas de coriandro en un mortero.
- Pele y corte el mango en cubos.
- En una *cacerola* caliente el aceite de maíz dore la *cebolla*, agregue el *jengibre* rallado.
- Condimente con el coriandro y el gram masala.
- Incorpore el fondo oscuro de **pato**
- Deje reducir
- Pase por un colador chino Reserve.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee el mango hasa que se convierta en puré, salpimiente.
- Agregue las *alcaparras* y mezcle.
- Cocine unos minutos incorpore la salsa reservada
- Cocine a fuego lento hasta que espese.

Magret

- Elimine un poco de la grasa del **magret**.
- Con un cuchillo filoso haga unos cortes sobre la piel.
- Cocine en una sartén con la piel hacia abajo.
- Retire de la sartén y apoye la carne sobre la *marinada*
- Elimine la grasa que despidió el *magret*
- Vuelva a la sartén siempre con la piel hacia abajo.
- Elimine el líquido de la cocción bañe con un poco más de la *marinada*.
- Termine la cocción en el horno sobre una rejilla 3 a 4 minutos.
- Bañe con la *marinada*.

Guarnición

- En una fuente para horno cocine las zanahorias con el *apio* condimentadas con el fondo oscuro de *pato* y el garan masala
- Procese.

Guarnición II

- Blanquee las puntas de espárragos.
- Saltee con aceite de oliva, salpimiente.

Presentación

- Corte el *magret* en láminas bañe con la salsa, acompañe con el puré de zanahorias y espárragos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/magret-de-pato-con-salsa-de-mangos-y-jengibre